

Sammel-Rezept Nr. 5

kreiert von dem Weideglück
Spitzenkoch



andreaswalker
Genuss der jungen, ehrlichen Art



Donautaler- Pflanzerl

*mit glasiertem, jungem
Frühlingsgemüse*



www.weideglueck.de

Da weiß ich, was drin ist!



Donautaler- Pflanzerl

mit glasiertem, jungem Frühlingsgemüse

Donautalerpflanzerl:

100 ml flüssige Sahne, 1 Eigelb, 200 g Toastbrotwürfel, 100 g Donautaler Käse gewürfelt, 25 g Speckwürfel, 25 g Zwiebelwürfel, Petersilie, Kerbel, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

Die Zwiebel- und Speckwürfel andünsten, mit Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Auf die Toastwürfel geben, ziehen und abkühlen lassen. Donautaler-Käsewürfel, Eigelb und gehackte Kräuter zugeben und gut vermengen. In Form bringen und in Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun braten.



Junges, glasiertes Frühlingsgemüse:

8 Stangen weißer Spargel, 8 Stangen grüner Spargel, 8 Minikarotten, 16 Zuckerschoten, 4 Minimais, 4 Minifenchel, Butter, Salz, Pfeffer

Das gewaschene, geputzte Gemüse sortenweise in leichtem Salzwasser blanchieren bzw. kochen. Zum Schluß das gekochte Gemüse in einer Pfanne mit der Butter glasieren mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller anrichten.

Donautalerpflanzerl an das Gemüse anlegen und nach Bedarf mit den restlichen oder auch zusätzlichen Gartenkräutern ausgarnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.